**Аннотации** **к** **рабочим** **программам** **учебных** **дисциплин**

**и** **профессиональных** **модулей**

**Специальность** **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовая подготовка)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | | **Название** **циклов,** **дисциплин** **и** **профессиональных** **модулей** | |
| **ОГСЭ.00** | | **Общий** **гуманитарный** **и** **социально-экономический** **цикл** | |
| ОГСЭ.01 | | Основы философии | |
| ОГСЭ.02 |  | История | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | |
| ОГСЭ.04 | | Физическая культура | |
| **ЕН.00** | | **Математический** **и** **общий** **естественнонаучный** **цикл** | |
| ЕН.01 | | Математика | |
| ЕН.02 | | Экологические основы природопользования | |
| ЕН.03 | | Химия | |
| **П.00** | | **Профессиональный** **цикл** | |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональные** **дисциплины** | |
| ОП.01 | | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | |
| ОП.02 | | Физиология питания | |
| ОП.03 | | Организация хранения и контроль запасов и сырья | |
| ОП.04 | | Информационные технологии в профессиональной деятельности | |
| ОП.05 | | Метрология и стандартизация | |
| ОП.06 | | Правовые основы профессиональной деятельности | |
| ОП.07 | | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | |
| ОП.08 | | Охрана труда | |
| ОП.09 | | Безопасность жизнедеятельности | |
| ОП.10 | | Психология и этика профессиональной деятельности | |
| ОП.11 | | Организация обслуживания | |
|  | | |
| **ПМ.00** | | **Профессиональные** **модули** | |
| ПМ.01 | | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | |
| ПМ.02 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | |
| ПМ.03 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | |
| ПМ.04 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПМ.05 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | |
| ПМ.06 | | Управление структурного подразделения на ПОП    питания | |
| ПМ.07 | | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер) | |

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Основы** **философии**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира,

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Основы философии» направлен на формирование следующих общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель гуманитарных дисциплин Коновалова Е.А.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **История**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

 выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

 анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема);

 различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

 устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

 представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:**

 основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20 и 21 вв.);

 сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20- начале 21 вв.;

 основные процессы (интегрированные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

 назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

 о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

 содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

 современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;  особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

 основные исторические термины и даты.

**Использовать** **приобретенные** **знания** **и** **умения** **в** **практической** **деятельности** **и** **повседневной** **жизни** для:

 определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

 использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

 соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «История» направлен на формирование следующих общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель гуманитарных дисциплин Коновалова Е.А.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Английский** **язык**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

Программа конкретизирует содержание тем (разделов) образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учетом междисциплинарных и внутри дисциплинарных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей студентов.

Программа выполняет две основные функции:

Информационно-методическая функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами данной учебной дисциплины.

Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **студент** **должен** **уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. **В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **студент** **должен** **знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Английский язык» направлен на формирование следующих общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель гуманитарных дисциплин Сокерина Н.Н.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Физическая** **культура**

**1.1.** **Область** **применения** **программы.**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

- развивать физические качества, с повышением функциональных возможностей организма; - заниматься сохранением и укреплением здоровья, повышением уровня физической подготовленности, содействовать правильному формированию организма;

- способствовать воспитанию высоких морально – волевых и нравственных качеств, культурных навыков и этических норм поведения; -воспитывать у учащихся интерес и привычки к систематическим самостоятельным занятиям физическими упражнениями;

- формировать общественные и личностные представления о престижности высокого уровня здоровья и разносторонней физиологической подготовленности;

- способствовать подготовке к полноценной трудовой деятельности;

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

- воздействие на организм природных и социальных факторов внешней среды;

- влияние на организм физической активности в период напряжённых умственных нагрузок; - средства ППФП;

- какие виды спорта и физические упражнения способствуют развитию важных качеств в данной профессии.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Физическая культура» направлен на формирование следующих общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: зачет на 1 и 3 курсе, дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель гуманитарных и социально-экономических дисциплин первой квалификационной категории Подгорный А.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Математика**

**1.1.** **Область** **применения** **программы.**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **образовательной** **программы:** дисциплина входит естественнонаучный цикл

**основной** **профессиональной** в математический и общий

**1.3.Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:** - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

**4.** **Разработчик:** преподаватель математических и общих естественнонаучных дисциплин Кремер В.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Экологические** **основы** **природопользования**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **образовательной** **программы:** дисциплина входит естественнонаучный цикл.

**основной** **профессиональной** в математический и общий

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **студент** **должен** **уметь**:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; − соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **студент** **должен** **знать:** **-** принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

−особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; −об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

−принципы и методы рационального природопользования; −принципы размещения производств различного типа;

−основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

−основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов; −методы экологического регулирования;

−понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

−правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

−принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

−природоресурсный потенциал Российской Федерации;

−охраняемые природные территории;

−принципы производственного экологического контроля; −условия развития экосистем

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. | |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. | |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональ деятельности. | ной |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель общих естественнонаучных дисциплин Крупинкина И.А.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **ХИМИЯ**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:**

Дисциплина входит в математический и етественнонаучный цикл.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа;

- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

- окислительно - восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии;

- основные методы классического количественного и физико – химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

- методы и технику выполнения химических анализов;

- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. | |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. | |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональ деятельности. | ной |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель общих естественнонаучных дисциплин Крупинкина И.А

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Микробиология,** **санитария** **и** **гигиена** **в** **пищевом** **производстве**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:** - использовать лабораторное оборудование;

- определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля;

- санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Микробиология**,** санитария и гигиена в пищевом производстве» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** мастер производственного обучения Гусева Е.Г.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Физиология** **питания**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;

- методики составления рационов питания..

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Физиология питания» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Белоусова Е.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Организация** **хранения** **и** **контроль** **запасов** **и** **сырья**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:** - определять наличие запасов и расход продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движения блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве - правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы товаров.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: экзамен .

**4.** **Разработчик:** мастер производственного обучения Гусева Е.Г.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Информационные** **технологии** **в** **профессиональной** **деятельности**

**1.1.** **Область** **применения** **рабочей** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Информационные технологии

профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и |

|  |  |
| --- | --- |
|  | качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: экзамен

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Юферова С.Е.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Метрология** **и** **стандартизация**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь**:

– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

– приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** – основные понятия метрологии;

– задачи стандартизации, её экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;

– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Информационные технологии

в профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

**4.** **Разработчик:** мастер производственного обучения Богачева Г.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Правовые** **основы** **профессиональной** **деятельности**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:** - использовать необходимые нормативно - правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - основные положения Конституции Российской Федерации;

- правила и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридического лица;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работников;

- виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Смирнова Т.М.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Основы** **экономики,** **менеджмента** **и** **маркетинга**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизм ценообразования на продукцию (услуги); - механизм формирования заработной платы; - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл;

- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных, экономических дисциплин Пархонина.Г.А .

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **ОХРАНА** **ТРУДА**

**1.1.Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать**: - системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. | |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. | |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональ деятельности. | ной |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Белоусова Е.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Безопасность** **жизнедеятельности**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложные холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. | |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. | |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональ деятельности. | ной |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет .

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Алексеев А.М.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Психология** **и** **этика** **профессиональной** **деятельности**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - соблюдать этические нормы поведения.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:**

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; - психологию труда и профессиональной деятельности;

- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;

- основы профессиональной этики, речевой этики,

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих профессиональными (ПК) и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование результата обучения |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: экзамен

**4.** **Разработчик:** педагог-психолог Пудова Ж.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **ОРГАНИЗАЦИЯ** **ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания.**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **дисциплины:**

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **долже**н **уметь:** - выполнять различные виды сервировки и оформления столов;

- составлять и оформлять различные виды меню, карту вин и коктейлей;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания; -организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **долже**н **знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организация обслуживания;

-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; основные формы, методы, формы и средства обслуживания;

-виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; - очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;

- порядок оказания услуг по организации потребления продукция и обслуживанию потребителей;

- виды приемов и банкетов; - специальные формы услуг;

- организацию питания иностранных туристов; - услуги по организации досуга;

- организацию труда обслуживающего персонала и требования к обслуживающему персоналу.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Организация обслуживания» направлен на

формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: экзамен

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Белоусова Е.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **учебной** **дисциплины** **Основы** **профессиональной** **и** **предпринимательской** **деятельности**

**1.1.** **Область** **применения** **рабочей** **программы** Программа учебной дисциплины является образовательной программы в соответствии **Технология**

**продукции** **общественного** **питания.**

частью основной профессиональной с ФГОС по специальности **19.02.10**

**1.2.** **Место** **учебной** **дисциплины** **в** **структуре** **основной** **профессиональной** **образовательной** **программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3.** **Цели** **и** **задачи** **учебной** **дисциплины** **–** **требования** **к** **результатам** **освоения** **учебной** **дисциплины:**

**В** **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **уметь:**

- свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства, - применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи;

- разрабатывать собственный бизнес-проект;

- выступать с докладами и подготавливать электронные презентации.

В **результате** **освоения** **учебной** **дисциплины** **обучающийся** **должен** **знать:** - способы и условия создания собственного бизнеса,

- формы организации собственного предпринимательского дела, основные источники финансирования бизнеса,

- процедуру государственной регистрации предпринимательской деятельности, - действия предпринимателя при создании собственного бизнеса,

процесс и методы управления предпринимательским риском.

**2.** **Результаты** **освоения** **учебной** **дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Основы профессиональной и предпринимательской деятельности» направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

**4.** **Разработчик:** преподаватель общепрофессиональных дисциплин Юферова С.Е